手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと火力を選んでください。

※[　]は1枚(尾・はい)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって火力を選んでください。

メニュー	魚焼き手動（自動で焼けないもの）		
火　力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [1枚 約20～40g] 小6枚 (約5～10分)	さんまのみりん干し [約80～160g] 中2枚 (約6～10分) うるめいわし丸干し [1尾 約10～15g] 5～10尾 (約5～10分) いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2はい (約10～16分)

⚠注意

●グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。)
●グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持って行ってください。
※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。
●焼網に材料を載せるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。(材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。)
●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。(高温のためやけどに注意する。)
●自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
●長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
●調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたり、滴下することがあります。周りについた露はふきんでふき取ってください。
●グリルドアはゆっくり開閉してください。
※調理物が焼網から落ちる場合があります。
●ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため容器の底にアルミホイルを密着させて使用してください。
●ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
●調理中、吸・排気カバーの上に鍋などを置いて吸・排気口をふさぐと、グリルドアから煙が漏れたり、グリルドアの周囲や下側に露がついたりします。
●アルミホイルを使うときは、ヒーターに触れないように注意してください。(ヒーターにつくと発火する恐れがあります。)
●もちはヒーターに触れるので焼かないでください。焼く場合はフライパンで焼いてください。➔P.55

グリルで調理をする（つづき）

グリルで手動調理をする(オーブン)

準備 材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 手動 を押し、「オーブン」の位置に**ランプを点灯させる**

3 ◀ | ▶ を押し、**メニューに適した温度に設定する**

4 切 スタート を押し、**通電する**

5 調理が終わったら 切 スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

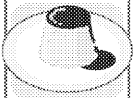
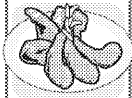
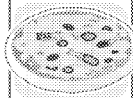
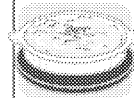
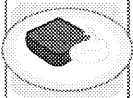
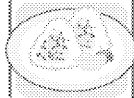
●オーブン調理は受皿に水を入れないでください。

メニュー選択

温度

タイマーを使うときは ➔P.35

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切 スタート を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。

温度調節の目安

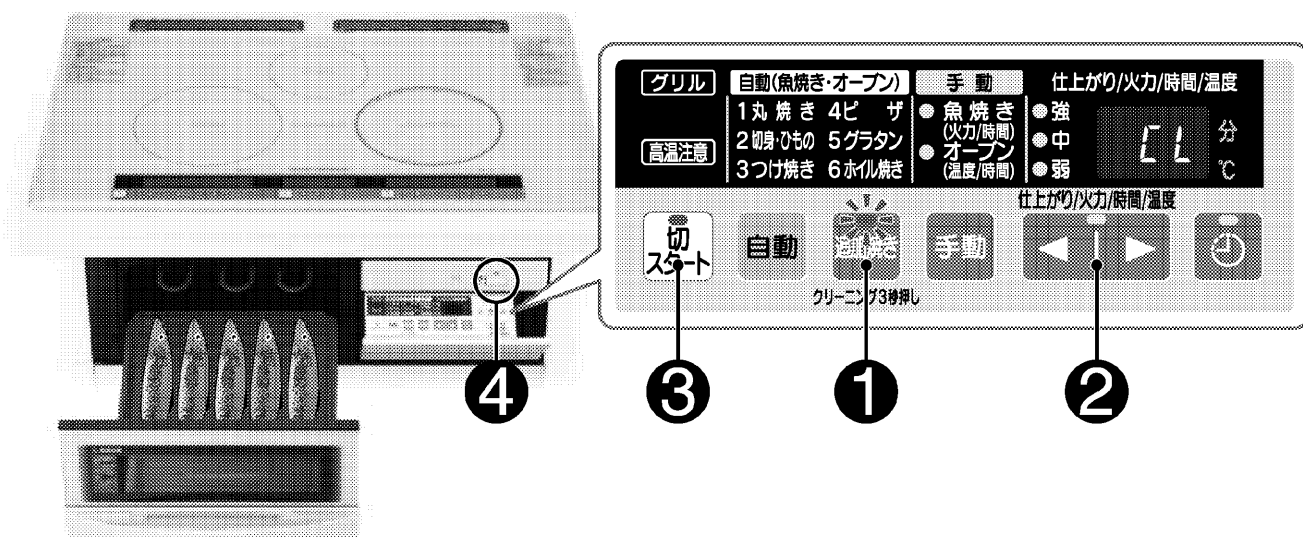
※[ ]は分量です。( )は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

140	160	180	190	200	210	220	240	260	280
焼きプリン [直径7.5×4cmの スフレ型 6個] (約28～30分)	**ブラウニー** [18×18cm] (約30分) **マドレーヌ** [4～6個分] (約12～20分) **チョコチップケーキ** [240～280g] (約15～18分)	**フライ温め** [1皿 約100～300g] (約12～18分) **ハンバーグあたため** [160～200g] (約16～20分) **クッキー** [16個 100～120g] (約15～20分)	**冷凍焼きおにぎりのあたため** [4～6個 約180～320g] (約20～25分) **焼き豚** [280～320g] (約30分)	**ピザ**(冷蔵・冷凍・手作り) [280～330g] (約13～18分)	**アップルパイ** [直径18～23cm皿] (約25～30分)	**野菜のグラタン**(手作り) [直径22cm皿] (約20～30分) **ピリ辛ウィング** [340～380g] (約20～25分) **手羽先** [300～350g] (約20～25分) **冷凍グラタン** [2皿] (約20～25分)	**焼きおにぎり** [1個 80gのもの 4～6個] (約8～12分) **厚揚げ** [200～300g] (約16～20分) **焼きいも** [2個 450～500g] (約25～30分) **ラムチョップ** [340～380g] (約20～25分)	**パエリア** [直径24cm皿] (約30分) **さつま揚げ** [160～200g] (約12～15分) **鶏のハーブ焼き** [240～280g] (約22～25分) **焼きピーマン** [2個 120～150g] (約18～20分) **焼きなす** [3個 180～220g] (約18～20分)	**ホイル焼き** [2個分 約380～420g] (約20～25分) **フレンチトースト** [180～220g] (約15～20分) **ピザトースト** [180～220g] (約14～18分)

オーブン手動調理のこつ

- ●受皿に水を入れない。
- ●小さくて焼網にのせられない場合は、アルミホイルを敷いてからのせる。
- ●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないようにのせる。
- ●器や型の高さは4cm以下のものを使う。
- ●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼く。
- ●グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包む。
- ●表面の焼き色がつきすぎるときはアルミホイルをかぶせて焼く。
- ●加熱途中で様子をみながら加熱し、器や型の前後を入れかえる。
- ●焼き色が濃すぎたり、薄すぎるときは温度を調節する。
- ●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかないとでき上がり。
- ●連続して焼く場合は焼き時間を短くする。

グリルで調理をする（つづき）

追加焼きをする

お知らせ 自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットします。

❶ 追加焼き を押し、

ランプを点灯させる

❷ ◀｜▶ を押し、

時間を設定する

❸ 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

❹ 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**

追加焼き時間設定

●タイマー時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

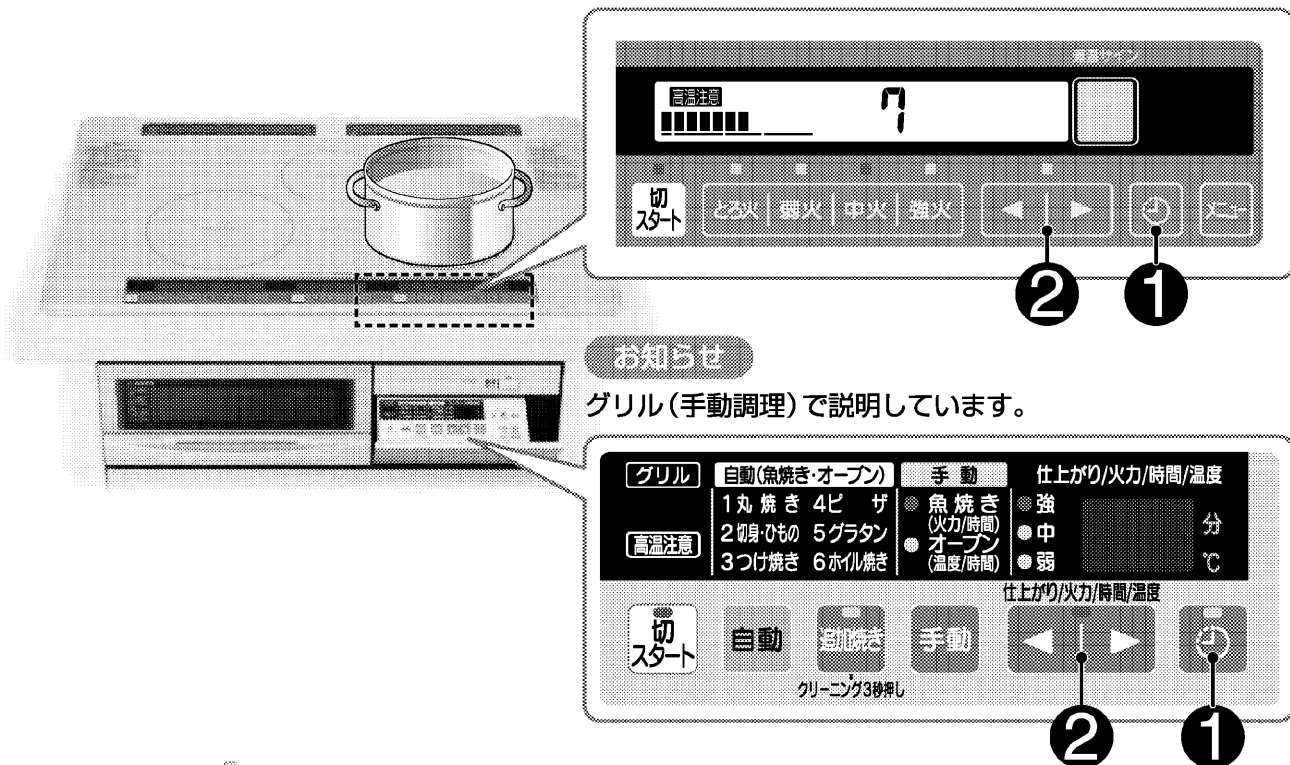
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。
焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切 スタート を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。

便利に使う

タイマーを使う

お知らせ　右ヒーターで説明しています。

お知らせ　グリル（手動調理）で説明しています。

お知らせ　 を押したあとの通電中（調理中）にセットします。

左・右・中央ヒーター

❶ を押す。

❷ ◀｜▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
- 火力「1」～「5」▶9時間55分
- 火力「6」～「12」▶1時間
- 保温 ▶1時間
- 煮込み ▶2時間

グリル

❶ を押す。

❷ ◀｜▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
- グリル ▶29分

1分～1時間までは1分きざみ、1～5時間までは10分きざみ、5～9時間55分までは30分きざみで設定できます。

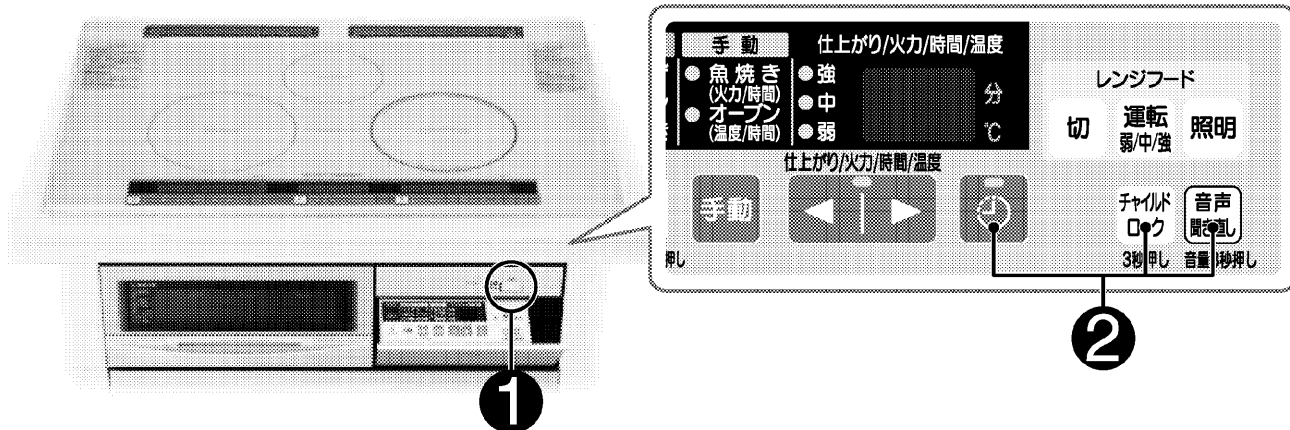
約3秒間待つ。メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします**

メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

●途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 ❶ を押してください。
●設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。

便利に使う（つづき）

操作をロックする

お知らせ
●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

全ての操作をロックする

❶ 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

❷ チャイルドロック を3秒間押し、**ランプを点灯させる**（チャイルド 点灯）

全てのロックを解除する

❶ 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

❷ チャイルドロック を3秒間押し、**ランプを消灯させる**（チャイルド 消灯）

音声の音量設定・聞き直し

音量を設定する

❶ 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

❷ 音声聞き直し **を3秒間押す**

▼

音声聞き直し を押し、**希望の音量を選ぶ**

希望の音量で3秒経過するとセット完了

音声を聞き直す

音声を聞き直したいときは

音声聞き直し **を押す** 直前の音声の内容が流れます。

レンジフードファン連動システムを使う

お知らせ
- ●レンジフードファン連動システムは各ヒーター、またはグリルの通電・停止に連動して、レンジフード（連動システム対応機種のみ）が運転・停止するシステムです。
- ●レンジフードによっては動作が異なる場合があります。また、レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
- ●レンジフードファン連動システム対応のレンジフードについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.63）の窓口にお問い合わせください。

操作と連動する内容

クッキングヒーターの操作	レンジフードの作動
各ヒーター、またはグリルの通電を開始したとき	運転を開始します。
各ヒーター、またはグリルの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードを操作する

運転を切り替えるときは

運転 弱/中/強 **を押す**

押すごとにレンジフードの風量が切り替わります。

レンジフードが停止中に 運転 弱/中/強 を押すと

「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

照明を点灯（消灯）するときは

照明 **を押す**

運転を停止するときは

切 **を押す**

お願い

クッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードが作動しない場合があります。

- ●送信部が汚れている。
- ●送信部が鍋やフライパンのとってなどでおおわれている。
- ●他のリモコンを操作している。

メロディーをブザーに切り替える

❶ 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

❷ 前面操作パネルの ◷ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

お手入れ

●ご使用のたびにお手入れしてください。
●お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

トッププレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

ご注意 ●ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

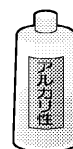
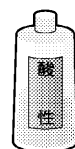
トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

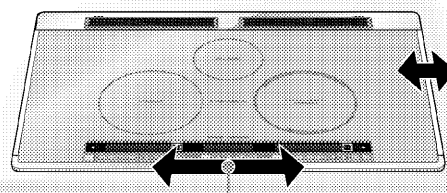
●油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、もう一度絞ったふきん、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。

●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。

※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意 ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは

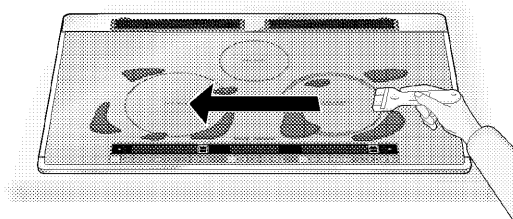
市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。

別売品

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品　名：ガラスクリーナー
型　式：KHT−K1

※お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.63）にご相談ください。

お知らせ ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。